

# BANKETTDOKUMENTATION

## STELLEN SIE IHR APÉRO SELBER ZUSAMMEN

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung.

### KLASSIKER

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Schinkengipfeli                                   | 4.50 |
| Käseküchlein                                      | 5.80 |
| Mini Sandwiches in div. Sorten (1Stk.)            | 6.00 |
| (Käse, Salami, Schinken, Thon, Bündner Fleisch)   |      |
| Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.) | 4.50 |

### SPIESSE

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Tomaten - Mozzarella Spiess            | 4.50 |
| Krevetten - Spiess                     | 5.00 |
| Thai Poulet - Spiess mit Honigmarinade | 3.50 |
| Cipollata                              | 3.50 |
| Zwetschge im Speckmantel               | 2.50 |

### ANTIPASTI PORT.

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Antipasti (Zucchetti, Tomaten, Auberginen, Pilzen) | 6.00 |
| Artischockenherzen                                 | 5.50 |
| Teufelshörnchen                                    | 5.00 |
| Oliven                                             | 4.50 |
| Parmesan                                           | 5.50 |
| Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot           | 4.50 |

### APÉROGEBÄCK

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Apérogebäck in div. Sorten (1 Stk.)                                                      | 3.10 |
| (Lauch- und Spinatstrudeli, Ämmitalerli-<br>mit Käse und Speck, rassige Würstli im Teig) |      |
| Flammchüechli                                                                            | 3.80 |

### **FRITTIERTES**

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Panierte Champignons - Nuggets im Bierteig mit Sauerrahm | 3.50 |
| Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse Sweet & Sour Sauce   | 2.50 |
| Samosa mit Gemüse, Curry                                 | 4.00 |
| Poulet Crack - Nuggets mit Cocktail - Sauce              | 6.00 |
| Gemüse im Tempura-Teig Sweet & Sour Sauce                | 4.00 |
| Egli - Knusperli (PL) im Bierteig mit Tartar - Sauce     | 6.00 |
| Frittierte Teufelshörnchen (1 Stk.)                      | 4.50 |

### **CHILENISCH KÖSTLICHKEITEN**

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Empanada                              |      |
| mit Rindfleischfüllung                | 5.50 |
| mit Käsefüllung                       | 4.50 |
| dazu Tomaten-Chilisauce mit Koriander |      |

### **AMUSE BOUCHE VEGETARISCH**

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Spanische Tortillas                         | 3.50 |
| Bruschetta mit Tomaten                      | 3.50 |
| Champignons mit Olivenmousse                | 3.50 |
| Taboulésalat mit Feta                       | 3.50 |
| Karottenstängelchen auf falscher Currysauce | 3.50 |

### **AMUSE BOUCHE**

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Roastbeef Tartarsauce                              | 6.00 |
| Vitello Tonnato                                    | 6.00 |
| Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse                | 4.50 |
| Birnen mit Balsamico, Pinienkernen mit Rohschinken | 4.50 |
| Graved Lachs mit Maisflocken, Apfel-Sellerie Salat | 4.00 |

### **KALTE SUPPEN IM SHOTGLAS**

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Zucchini Suppe mit Rauchlachs         | 4.00 |
| Gazpacho Andaluz                      | 4.00 |
| Randensuppe mit Sauerrahm und Orangen | 4.00 |

**CANAPÉ (auf Toastbrot) in diversen Sorten:**

|                 |      |
|-----------------|------|
| Schinken-Mousse | 4.50 |
| Thon            | 4.50 |
| Ei und Kräutern | 4.50 |
| Sellerie        | 4.50 |
| Rauchlachs      | 4.50 |
| Rindstatar      | 5.00 |

**DESSERT IM SHOTGLAS**

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Schoggi - Mousse                 | 4.50 |
| Gebrannte Crème                  | 4.50 |
| Panna Cotta mit Früchte - Coulis | 4.50 |
| Süssmostcreme                    | 4.50 |

**DESSERT-HÄPPCHEN**

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Mini Berliner                                                     | 1.50 |
| Mini Cremeschnitte                                                | 1.50 |
| Meringues mit Doppelrahm und Kirsch                               | 3.50 |
| Mini Pâtisserie - Quartett (1 Stk)                                | 3.50 |
| (Erdbeerdessert, Truffel-Sechseck, Limetten-Würfel, Ananas-Royal) |      |
| Mini Chocolat Muffin                                              | 2.80 |
| Schokoladen Cake, Stk.                                            | 4.50 |
| Zitronen Cake Stk.                                                | 4.50 |
| Fruchtspiessli (Ananas, Melonen, Trauben)                         | 4.50 |
| Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose)                          | 3.50 |

## APÉRO VORSCHLÄGE

### APÉRO 1

Oliven

Parmesan

Knusprige Frühlingsrolle Sweet & Sour

Flammchüechli

16.50

### APÉRO 2

Hummus mit Paprika, Olivenöl, Fladenbrot

Thai Poulet- Spiess mit Honigmarinade

Samosas mit Curry

Empanadas mit Rindfleischfüllung

18.50

### APÉRO 3

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini Sandwiches in div. Sorten (1 Stk.)

Meat Balls an einer Chilli –Tomatensauce (2 Stk.)

Tomaten- Mozzarella Spiess

21.50

### APÉRO 4

Flammchüechli

Antipasti (Zucchini, Tomaten, Auberginen, Pilzen)

Poulet Crack Nuggets mit Cocktailsauce

Canapé mit Rindstatar und Rauchlachs

Tomaten-Mozzarella Spiess

29.50

## **STEHLUNCH**

### **MV1**

Gazpacho Andaluz

Paprios (panierte Teufelshörnchen)

Mini Sandwich

Käseküchlein

Roastbeef mit Tatarsauce auf Platte serviert

Melone mit Rohschicken

Frühlingsrolle Sweet & Sour

Antipasti (Oliven, Auberginen, Zucchini, Tomaten)

\*\*\*

Gebrannte Creme im Shotglas

Fruchtspiessli

Schokoladen - Mousse im Shotglas

Zitronen & Schokoladen Cake

65.00 pro Person

### **MV2**

#### **SALAT - UND PASTA - BÜFFET**

Bunter Blattsalat, 5 verschiedenen Salaten,

Croutons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

16.50

Pasta Buffet mit 3 verschiedenen Saucen

Penne mit Bolognese

Tomaten - Whiskysauce

Basilikum - Pesto

32.50

## **STREET FOOD BÜFFET**

### **Italienisch**

Tomaten - Mozzarella Salat

Kartoffelgnocchi 5 P

Porchetta mit Rosmarinsauce

### **Spanisch**

Tortillas mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln

Gazpacho Andaluz

Paella mit Meeresfrüchte und Poulet

### **Thailändisch**

Grüner Papaya Salat

Knusprige Frühlingsrollen Sweet & Sour

Gebratene Nudeln mit Pilzen und Gemüse

### **Marokkanisch**

Kefta - Spiessli vom Bio - Lamm

Taboulé - Salat

Humus mit Chili und Olivenöl

90.00

### **MV4**

## **GRILLBÜFFET**

Pulled Pork

Chorizo

Tira de Asado

Roastbeef mit Pfeffersauce

Pouletflügel

Lammnierstück mit Kräuterkruste

Salat Buffet mit 5 verschiedenen Salaten

Knoblauch – Crêtons, Sprossen

Französische und Italienische Sauce

85.00

## DINNERS

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante. Mindestens 15 Tage auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

### Frühling

Scampi alla Pizzaiola

Scampi, Tomaten, Tintenfisch-Mayo, Oliven, Basilikum

\*\*\*

Risotto mit Venusmuscheln, Thymian, Zitronensauce

\*\*\*

Limetten - Sorbet

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchel Sauce, Spargeln

\*\*\*

Belper Knolle mit Kandierten Szechuan-Pfeffer-Mandeln

\*\*\*

Vanille-Törtchen mit Beeren

120.00

### Sommer

Thunfisch-Tartar, Limetten, Mozzarella-Kokoswasser

\*\*\*

Salziger Rhabarber mit Lammkarree und Mascarpone

\*\*\*

Melonen-Sorbet

\*\*\*

Rindsfilet Yorkshire Style,

(Sauce, Pudding, Kartoffeln, Pastinaken)

\*\*\*

Blue Stilton mariniert

\*\*\*

Variation

Ananas, weisse Schokolade und Passionsfrucht

100.00

## **Winter**

Rindstatar, rote Zwiebeln und Austern

\*\*\*

Kabeljau, Kabeljau, Kabeljau

\*\*\*

Ravioli mit süßem Knoblauch und Muschelcreme

\*\*\*

Sorbet sicilienne

(Moro-Orangen-Sorbet)

\*\*\*

Rehrücken Nesselrode

Rosa gebratener Rehrücken mit Kastanienpüree und Birne, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Wildsauce

\*\*\*

Heisse Appenzeller Rahmsuppe mit Traubenjus, Vanillebrause

\*\*\*

Bonét

120.00

## **Santa Claus Menü**

Apéro

\*\*\*

Thunfisch Carpaccio mit mariniertes Gemüse

\*\*\*

Tortellini mit Hühnerbrühe

\*\*\*

Mandarinen-Sorbet

\*\*\*

Rindsinvoltini mit Rohschinken, Bergkäse

Winterspinat, Pommes Allumettes

\*\*\*

Lebkuchen-Mousse

71.50



## MENÜVORSCHLÄGE

Die genaue Personenzahl und das von Ihnen zusammengestellte Menü werden Sie uns noch bekannt gegeben.

Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe ein Menü aus.

Es ist auch möglich einen zweiten Hauptgang zu wählen; zum Beispiel eine Vegetarische Variante.

Mindestens 5 Tage auf Vorbestellung.

### KALTE VORSPEISEN

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Blattsalat                                                                | 7.50  |
| Gemischter Salat mit Saisonaler Garnitur                                  | 13.50 |
| Blattsalat mit Speck, Champignons, Croutons                               | 12.50 |
| Nüsslisalat, mit Ei, Speck, Crôutons                                      | 16.50 |
| Bûche de Chèvre (Ziegenkäse) mit Blütenhonig, Nüsslisalat, Randen, Beeren | 15.50 |
| Hausterrine mit Cumberland-Sauce, Waldorfsalat                            | 15.50 |
| Pochierte Fischfilets (nach Saison und Verfügbarkeit)                     | 17.50 |
| mit Baumnuss-Dressing, Salat                                              |       |
| Carpaccio vom Rind mit Rucola - Pesto, Parmesan, Trüffel - Öl             | 17.50 |
| Beefsteak Tatar                                                           | 22.50 |
| Graved - Lachs mit Maisflocken auf Apfel-Stangenselleriesalat             | 14.50 |

### SUPPEN

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Gemüsecrème - Suppe (nach Saison) | 8.00 |
| Bündner Gerstensuppe              | 8.50 |
| Rüebli-Kokossuppe mit Koriander   | 7.50 |

### WARME VORSPEISEN

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Risotto alla Parmigiana mit Gemüse und Pilzen            | 14.50 |
| Rindsfilet Contadino mit lauwarmem Gemüse und Trüffel Öl | 16.50 |

## HAUPTGÄNGE

### VOM RIND

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Am Stück gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce oder<br>Sauce Bernaise, Saisongemüse, Bratkartoffeln | 42.50 |
| Suure Mocke nach Jäger - Art, Saisongemüse, Kartoffelstock                                          | 33.50 |
| Rindspfeffer mit Speck und Austernpilzen, Polenta                                                   | 29.50 |
| Rinds - Stroganoff mit Wildreis                                                                     | 37.50 |

### VOM KALB

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Glacierter Kalbsschulterbraten mit Rosmarin - Jus, Saisongemüse, Bratkartoffeln | 32.50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce, Kartoffelstock              | 29.50 |
| Kalbsnierstückbraten mit Morchelsauce, Bergkäse-Polenta, Saisongemüse           | 54.00 |

### VOM SÄULI

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Saisongemüse, Bratkartoffeln | 25.50 |
| Schweinsragout mit Senfsauce, Saisongemüse, Gemüsereis                  | 26.50 |
| Schweins - Piccata mit Tomaten-Coulis, Safran - Risotto                 | 28.50 |

### VOM POULET

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mumbay Curry-Pfanne“                                                                            | 27.50 |
| Pouletbrust-Geschnetzeltes, Gemüse, Chili, Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Koriander, Jasmin - Reis |       |
| Gefüllte Pouletbrust mit Vacherin, Tomaten, Spargeln (Saison)                                   | 29.50 |
| Mischtkratzerli mit Kräuter-Jus, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse                               | 28.50 |

### FISCH

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratener Zander (PL) Portugiesische - Art, Salzkartoffeln | 36.50 |
| Lachsforellen Müllerinnen Art mit Reis                      | 29.50 |
| Saiblings - Filet mit Champignons, Tomaten, Kapern, Nudeln  | 40.50 |

### VEGETARISCH

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse - Piccata mit Tomatensauce, Safran-Risotto                      | 24.50 |
| Lasagne mit Spinat und Ei                                              | 24.50 |
| Spaghetti mit roter Pesto, Spinat, Oliven                              | 19.50 |
| Weisswein - Risotto mit Büffel - Mozzarella, Grillgemüse, Trüffel - Öl | 27.50 |

## DESSERTS

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Gebrannte Crème                                                | 9.50  |
| Süssmost Crème                                                 | 8.50  |
| Tiramisu Klassisch oder mit Orangen oder Erdbeeren (Saison)    | 8.50  |
| Warmes Schokoladenküchlein mit Rahm                            | 9.50  |
| Frischer Fruchtsalat                                           | 9.50  |
| Früchtekuchen (Äpfeln, Birnen, Aprikose) Stk.                  | 7.50  |
| Schokoladenküchlein mit geschmolzenem Kern, Rahm, Vanilleglace | 12.50 |
| Toblerone - Mousse mit Beeren-Coulis                           | 10.50 |
| Zitronen - Panna Cotta mit Minze, Früchte                      | 8.50  |
| Variation vom Ananas – Schokolade - Passionsfrucht             | 12.50 |

## KALTE TELLER

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cervelat - Käsesalat garniert                                                 | 16.50 |
| Kalter Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Wurst, Käse und Salatgarnitur | 26.50 |
| Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur                      | 24.50 |
| Grillkäse mit verschiedenen Salaten                                           | 24.50 |
| Käse - Teller mit Salatgarnitur                                               | 24.50 |
| Früchtekorb pro kg                                                            | 12.00 |

## GETRÄNKE

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Begrüssungskaffee und Gipfeli                                  | 7.50  |
| Mineralwasser Liter mit und ohne Kohlensäure                   | 12.50 |
| Orangensaft Liter                                              | 13.00 |
| Frisch gepresster Orangensaft Liter                            | 20.00 |
| Bier, Cardinal Lager 3dl                                       | 4.80  |
| Kaffee/Tee bis 100 Personen                                    | 4.80  |
| Filterkaffee ab 100 Personen                                   | 4.00  |
| div. Süssgetränke 33 cl Fläschli                               | 4.90  |
| Nur auf Vorbestellung 5dl Pet Flaschen (Mineral, Süssgetränke) | 6.00  |

Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden nach Möglichkeit nur Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen sind direkt beim Gericht deklariert.

Mindestens 10 Tage auf Vorbestellung

Die Preise sind pro Stück zu verstehen ausser „pro Portion (50g)“

